

朝の鉄棒や滑り台の手すりの冷たさに、思わず手を引っ込める子どもたち。けれど、鬼ごっこが始まれば、あっという間に心も体もぽっかぽかです。さて、今年から発表会が、きらりん☆ステージに変わりました。子どもたちは頑張っていて取り組んでいますのお楽しみにしててください。



## とんど

火にあたったよ！  
あたたかいなあ(\*^^\*)

## 焼きみかん

## かきぞめ

うまくかけるかな？

## はねつき

## かるた

やった～！  
とれたよ！！

## すごろく

たこあがった～！

## たこあげ

お正月あそびを楽しみました！  
今年も元気に過ごせますように☆



2月の予定	
3日(金)	豆まき
6日(月)	図書館出前お話し会【月】
7日(火)	体育教室【うさぎ・花・雪・月】
13日(月)	石井文庫お話し会【雪】
17日(金)	きらりん☆ステージ ～一年の成長をみせま Show Time～
20日(月)	スマイル弁当デー 身体計測
22日(水)	誕生会
27日(月)	石井文庫お話し会【花】
28日(火)	体育教室【うさぎ・花・雪・月】
※毎週月曜日 10時より未就園児対象のすくすく子育て教室を開催しています。	
3月の予定	
17日(金)	お別れ会
24日(金)	修了式
25日(土)	卒園式

## おしらせ

9時から子どもたちは活動を始めますので、9時までに登所をお願いします。月組は小学校へ行く練習にもなるので、頑張りましょう。

## 2/17(金) きらりん☆ステージ

～1年の成長をみせま Show Time!!～

今年から発表会がきらりん☆ステージに変わります！  
一年間の集大成として、クラスごとに様々な発表をします。成長を感じて頂ければと思います。  
お楽しみに！





月	火	水	木	金	土	
		<b>1</b> 鱈の照り焼き <small>鱈</small> 豚汁 <small>豚肉、油揚げ、豆腐、味噌 大根 こんにゃく、人参、玉ねぎ、牛蒡、青葱</small> グレープフルーツ	<b>2</b> 高野豆腐の卵とじ <small>鶏ミンチ、卵、高野豆腐 じゃが芋 人参、玉ねぎ、干し椎茸、青葱</small> もやしとわかめの和え物 <small>竹輪、わかめ ごま油、いりごま もやし、コーン</small> バナナ 手作りおやつ フレンチトースト	<b>3</b> 鬼さんバーグ <small>合挽ミンチ、卵、豆腐、牛乳、パン粉 大豆、チーズ 食パン、ソース 玉ねぎ、蓮根、ブロッコリー、ケチャップ</small> 人参のグラッセ <small>人参</small> オレンジ	<b>4</b> カレー <small>牛肉、牛乳 じゃが芋、ルウ、ソース 人参、玉ねぎ、ケチャップ</small> ゆで卵 オレンジ	
<b>6</b> 冬野菜のクリーム煮 <small>鶏肉、牛乳 じゃが芋、クリームシチュールウ 人参、白菜、しめじ、玉ねぎ、大根</small> サラダ・ふりかけ <small>卵</small> <small>ブロッコリー、トマト</small> オレンジ	<b>7</b> 魚の野菜あんかけ <small>メルルーサ 片栗粉 南瓜、ピーマン 玉ねぎ、人参、しめじ、筍、干し椎茸</small> 竹輪の生姜煮 <small>竹輪</small> 生姜 バナナ	<b>8</b> 卵入りひじきの炒り煮 <small>竹輪、卵、油揚げ、ひじき</small> 人参、干し椎茸、糸こんにゃく 野菜のごま和え <small>すりごま 人参、キャベツ、きゅうり</small> グレープフルーツ 手作りおやつ ヨーグルトケーキ	<b>9</b> 鶏肉のコンフレック焼き <small>鶏肉、マヨネーズ コンフレック 生姜</small> ポテトサラダ <small>ハム、卵、マヨネーズ じゃが芋 人参、きゅうり、コーン</small> オレンジ	<b>10</b> パンプキンオムレツ <small>ベーコン、卵、チーズ、牛乳 コンソメ ケチャップ 人参、南瓜、ピーマン、玉ねぎ</small> 刻み昆布の炒め煮 <small>さつま揚げ、刻み昆布</small> <small>人参、こんにゃく</small> バナナ	<b>11</b> 建国記念の日 	
<b>13</b> 赤魚の煮付け <small>赤魚</small> 白葱、生姜 五目金平 <small>竹輪、油揚げ いりごま 牛蒡、人参、こんにゃく</small> オレンジ	<b>14</b> バレンタインメニュー 三色丼 <small>鶏ミンチ、卵</small> ほうれん草、人参 野菜スープ <small>ベーコン コンソメ 人参、玉ねぎ、キャベツ、しめじ、青葱</small> バナナ 手作りおやつ ココアプリン	<b>15</b> 少なめ ちゃんぽん麺 <small>海老、いか、豚肉 中華麺、中華だし 人参、青葱、キャベツ、椎茸、もやし</small> 棒チーズ・ふりかけ <small>プロセスチーズ、ふりかけ</small> グレープフルーツ	<b>16</b> コロケ <small>合挽ミンチ、卵 じゃが芋、小麦粉、パン粉、ソース 人参、玉ねぎ、ケチャップ</small> ハムサラダ <small>ハム、マヨネーズ</small> <small>人参、きゅうり、ブロッコリー</small> バナナ	<b>17</b> お好み焼き <small>粉かつお、豚肉、卵、チーズ、竹輪 小麦粉、ソース マヨネーズ キャベツ、人参、青葱、長芋、こんにゃく</small> 小魚の磯煮 <small>ちりめん、青のり</small> オレンジ	<b>18</b> 和風ポトフ <small>鶏肉、厚揚げ じゃが芋 人参、キャベツ、玉ねぎ、しめじ</small> 味付け海苔 オレンジ	
<b>20</b> スマイル弁当デー エビフライ <small>海老、卵、パン粉 小麦粉 トマト、ブロッコリー、ケチャップ</small> スパゲティサラダ <small>卵、ハム、マヨネーズ スパゲティ 人参、きゅうり、玉ねぎ</small> 果汁100%ゼリー	<b>21</b> 関東煮 <small>平天、牛肉、卵、厚揚げ じゃが芋 人参、大根、こんにゃく</small> 胡瓜とちりめんの酢の物 <small>ちりめん、わかめ すりごま きゅうり</small> バナナ	<b>22</b> 誕生会メニュー そばめし <small>豚肉、粉かつお、青のり ソース じゃが芋 人参、青葱、玉ねぎ、キャベツ、もやし</small> かきたま汁 <small>卵、豆腐 片栗粉 えのき、青葱</small> グレープフルーツ 手作りおやつ ぱりぱりチーズ揚げ	<b>23</b> 天皇誕生日 	<b>24</b> ゆで干し大根の煮物 <small>竹輪、鶏肉、油揚げ 干し椎茸、糸こんにゃく 人参、青葱、いんげん、ゆで干し大根</small> 竹輪のカレー揚げ <small>竹輪、卵 小麦粉、カレー粉</small> りんご	<b>25</b> 親子丼 <small>鶏肉、卵</small> 人参、玉ねぎ、生椎茸、青葱 棒チーズ <small>プロセスチーズ</small> オレンジ	
<b>27</b> ポークビーンズ <small>豚肉、ベーコン、竹輪、大豆 じゃが芋、コンソメ 玉ねぎ、人参、いんげん、ケチャップ</small> 青菜のウインナーソーテー <small>ウインナー</small> <small>小松菜</small> オレンジ	<b>28</b> 鮭のごま揚げ <small>鮭 片栗粉、小麦粉、白ごま、黒ごま</small> さつま汁 <small>油揚げ、味噌 こんにゃく 人参、青葱、玉ねぎ、大根、さつま芋</small> バナナ	<p>* 花・雪・月組は1日(水)に お米1合を持ってきてください。 14日・22日に使用する分です。 (袋に名前を書いてお米を入れてください)</p>			<p>※食材は都合により変更する場合があります。</p>	

このマークのついている日は白飯を持参して下さい。  
※米の入った袋に名前を書いてくださいね。

※食材は都合により変更する場合があります。

**20日(月) スマイル弁当デー**

☆持ち物  
ことり・うさぎ組  
いつもの給食セット・空のお弁当箱・敷物

花・雪・月組  
いつもの給食セット・空のお弁当箱・敷物  
※白ご飯はおにぎりにしてラップに包んで下さい

～畑のお肉ってなあに？～

節分の豆まきにも使われる「大豆」は、良質なたんぱく質を多く含んでいることから、「畑のお肉」とも呼ばれています。たんぱく質の他にも、食物繊維や鉄、カルシウムも含まれています。お米に含まれていない栄養素が多く含まれているので、「ご飯とお味噌汁」など大豆製品を取り入れると栄養バランスがとてよくなります。節分にちなんで、3日の給食にも大豆入りのハンバーグを提供する予定です。

**大豆からできている食べ物**

豆腐

きな粉

豆

油揚げ

醤油

味噌